Свабода, роўнасць, братэрства!



Беларускі Усход

ЖЫВЕ БЕЛАРУСЬ!
НАЦЫЯНАЛЬНАЯ ДЭМАКРАТЫЧНАЯ ГАЗЕТА

● **Заснавана ў 1991 годзе** ● **№ 1 (55)** **Субота, 22 сакавіка 1997 г.** **Кошт 2000 рублёў** ●

БОЛЬШЫ БРАТ. А ЦІ ЁН СТАРЭЙШЫ?

Амаль усе людзі лічаць Рускі Народ старэйшым братам Беларускага і Украінскага Народаў. На самай жа справе гэта не зусім так. Дакладней —зусім не так.

Успамінаю ліпень 1941 года. Амаль штодзень праз нашу вёску з захаду на ўсход вераніцай рухаюцца бежанцы. Адны просяць старшыню калгаса выдзеліць падводу, каб падвезці далей хоць на 15-20 вёрст свой небагаты, але цяжкі для стомленых людзей, скарб, другія моўчкі цягнуць сваё дабро тачкамі, іншыя проста ідуць з невялікімі клункамі ў руках ці за плячыма.

Аднойчы астанавілася у нашай вёсцы адпачыць гадзінку-другую жанчына з двума сынамі. Дзянёк быў цёплы, сонечны і яны не зайшлі ні да каго ў хату, проста прыселі на пярэклеці ля аднаго дома. Спагадлівыя вясковыя жанчыны вынеслі бежанцам паесці —хто шматок сала, хто хлеба, хто малака. Далі і ў дарогу. Жанчына расказвала, што ідзе ажно з-пад Брэста ў горад Жыздру, дзе жывуць яе бацькі. А муж ваюе недзе. Ён камандзір Чырвонай Арміі. Іх разам з многімі на машыне адправіў у эвакуацыю, а сам застаўся з салдатамі адбіваць фашыстаў. Пад Бабруйскам, ехаўшыя трапілі пад бамбёжку. Машыну разнесла ўшчэнт.

Мала чаго знайшлі потым пасажыры са сваёй паклажы. Слава Богу, хоць з адзення што-кольвечы ўцалела.

Расказваючы пра сваіх дзяцей, жанчына казала, паказваючы на хлопцаў:

— Гэта вось большы, яму ўжо чатырнаццаць гадкоў, а гэта меншы —яму толькі дванаццаць з паловай...

Мы, вясковыя хлапчукі, пры гэтым паразувалі вочы і здзіўлена пераглядваліся паміж сабой. Нам было па 8-10 гадоў. І той "меншы" здаваўся нам асілкам, а "большы" быў мо на якую галаву вышэйшым за нас, свайму "меншаму" брату бадай што па нос.

Жанчына зразумела наша здзіўленне, лагодна ўсміхнулася і пяшчотна сказала:

— Да-да, дзеткі. Міша — мой малодшы сынок. Ён у дзеда, майго бацьку, пайшоў. Вось і такі рослы. А Коля — старэйшы — у мяне выдаўся, таму і ростам меншы. Такая прырода.

Трэба сказаць, на вёсцы яшчэ і зараз часта старыя бацькі называюць старэйшых дзяцей большымі, малодшых-меншымі, не зважаючы на рост і камплекцыю.

У адносінах жа да Народаў у людзей пануе дзіцячае ўяўленне: вялікі (большы) — значыць старэйшы.

Сёння сярод славянскіх народаў Рускі самы большы (шматлікі). Вось і кажуць, — што ён старэйшы брат. На самай жа справе ён малодшы, як той Міша-бежанец.

Гістарычная радзіма многіх сучасных народаў Еўропы далёка не там, дзе цяпер яны жывуць.

Кожны з нас, хто вучыўся ў сярэдняй школе, ведае пра эпоху Вялікага Перасялення народаў. Дык вось напомню тым, хто паспеў забыць, што продкі Венграў да вялікага перасялення народаў жылі на тэрыторыі сучаснага Башкарстана (Башкірыі), Балгары — на Волзе. Нашы ж далёкія продкі — паміж Одэрам і Эльбай, на тэрыторыі сучаснай Германіі. Славяне засялялі і сучасную Калінінградскую вобласць (некалі Усходнюю Прусію).

Продкі сучасных немцаў выціснулі славян з іх спрадвечных земляў. Нашы продкі вымушаны былі рассяліцца на бясконцых абшарах лясоў і балот далёка на ўсход ад сваёй прарадзімы. Прайшло шмат стагоддзяў і яны моцна пусцілі карані на землях ад барагоў Нёмана да сярэдняга цячэння Дняпра, да рэчак Іпуці і Дзясны. Адбылося гэта яшчэ задоўга да ўтварэння так званай Свяшчэннай Рымскай імперыі (напомню — гэта не старажытны Рым, а Германская імперыя) і яшчэ да таго, як Варагі пачалі свой вялікі гандлёвы рух у Грэкі.

Праходзячы праз асвоеную нашымі продкамі тэрыторыю, шмат Варагаў засталіся тут назаўсёды, змяшаліся са славянамі, асіміляваліся з імі, прынялі іх мову і культуру, бо на той час яна была намнога вышэй за варажскую.

Нашы далёкія продкі жылі маленькімі княствамі, нярэдка варагавалі між сабой, працягвалі асвойваць землі далей на поўдзень і ўсход. І там, і тут яны сутыкнуліся з варожымі неславянскімі народамі і сталі цярпець ад іх урон. Жыццё прымусіла паўднёвую частку славян аб'яднацца ў моцную групоўку дробных княстваў для сумеснага адпору стэпавым качэўнікам. Гэтая моцная групоўка і стала магутнай дзяржавай —Кіеўскай Руссю. У тыя час Масквы яшчэ і на свеце не было.

Рух славян, між тым, працягваўся на ўсход і дасягнуў берагоў Волгі, а на поўначы — Белага мора. Нарэшце з'явілася на зямлі Масква, яна хутка расла, прыгажэла і ўмацоўвалася.

Але з усходу прышла на славян навала — орды мангола-татараў. Спусташальныя паходы Чынгісхана, затым Батыя надоўга затрымалі развіццё прыгнечаных народаў. Цяжкім аказаўся лёс славян. Нашчадкі тых, што прыйшлі ад берагоў Эльбы і Одэра і рассяліліся на тэрыторыях сучаснай Літвы і Беларусі, ўтварылі Вялікае Княства Літоўскае з дзяржаўнай беларускай мовай.

Самай апошняй утварылася ўсходняя Русь на чале з Масквой. Гэтых славян назвалі маскалямі.

Далей гісторыя трох славянскіх народаў-братоў складвалася па-рознаму. Нас цяпер называюць Беларусамі, паўднёвых — Украінцамі, а ўсходніх —Рускімі.

Самы меншы з народаў-братоў па сучаснай тэрыторыі і насельніцтву — Беларускі. Але ж са сказанага вышэй зразумела, што менавіта ён — старэйшы. Сярэдні брат — украінскі Народ. Рускі ж народ — наш малодшы брат, хоць па тэрыторыі і насельніцтву ён — самы вялікі.

У добрай сям'і ўсе слухаюцца старэйшага, а не большага па росту, брата. У нас жа надвор'е хоча рабіць малодшы брат. Наш Рускі брат. Упарты брат.

Слава Богу, ініцыятар новай братэрскай інтэграцыі славян Аляксандр Лукашэнка сумеў-такі распазнаць сапраўдныя памкненні магутнага малодшага брата афіцыйна, як след гучна, заявіў, што Беларусь ніколі не будзе губерняй Расіі. Яна застанецца незалежнай дзяржавай у супольніцтве з Расіяй і ў любым іншым супольніцтве. Рады чуць такое. Гэта абнадзейвае, што наша нацыянальная годнасць і гонар не будуць прыніжаны. Так трымаць, Аляксандр Рыгоравіч!

Не лішне нагадаць, што браты павінны моцна сябраваць, без карысці дапамагаць адзін другому, быць гатовымі ў любы момант і пры любых абставінах абараніць чэсць і годнасць, гаспадарку і маёмасць брата, як сваю ўласную, але весці гаспадарку сваю кожны павінен самастойна і так, як сам лічыць патрэбным. Параіць — можна, але — не ўказваць. Гэта святы закон. Жыць трэба кожнаму брату ў сваёй хаце і не ўмешвацца ў асабістае жыццё свайго брата, калі той не просіць. Інакш не пазбегнуць лаянкі і варожасці.

Брацкія дзяржавы — гэта тыя ж сем'і. Дзяды нашы яшчэ памятуюць: быў час, калі ў адной хаце жылі некалькі сем'яў родных братоў і сясцёр разам з бацькам. Вялі адну сумесную гаспадарку. І ладзілі. Усе слухаліся галаву сямейства — бацьку, без пярэчання выконвалі ягоныя ўказы. І дзеці, і зяці, і нявесткі, і ўнукі. Паміраў бацька — слухаліся старэйшага брата.

Але даўно гэта было. Зараз час не той. Зараз не ўжываецца доўга ў адной хаце нават жанаты сын ці замужняя дачка. Як толькі ажэняцца, яны імкнуцца, як мага хутчэй займець уласную хату, аддзяліцца ад бацькоў. І разумныя бацькі не супярэчаць. Наадварот — дапамагаюць дзецям займець жыллё і наладзіць сваю гаспадарку.

Паўтаруся: дзяржавы — гэта сем'і. Дадам. Свет — гэта вёска, у якой жывуць, як брацкія, так і чужыя сем'і. А ў Свеце (г. зн. на зямлі), як у вёсцы сем'і, жывуць і брацкія, і чужыя дзяржавы. Узаемаадносіны паміж дзяржавамі ў свеце, як паміж сем'ямі ў вёсцы, будуюцца на адзіных Божых Законах. Гэта трэба ведаць і добра зразумець усім дзяржаўным дзеячам на зямлі. Тады і справы пойдуць лепш.

Аляксандр Рыгоравіч, здаецца ўжо зразумеў, і не просіцца пасяліцца ў адной кватэры з Барысам Мікалаевічам.

Паўтаруся: свет на зямлі — гэта вёска. Дадам: сусвет (космас) — гэта гарады і вёскі на зямлі. Пры гэтым супергарады-галактыкі, вялікія гарады-сузор'і, сярэднія — планетныя сістэмы накшталт сонечнай, малыя —буйныя планеты са спадарожнікамі, вёскі — планеты сонечнай сістэмы, вёска ж Маркаўка на Магілёўшчыне —свет зямны. І ўвесь гэты сусвет жыве і развіваецца па адзінаму Закону Божаму. Нікому не дадзена змяніць развіццё сусвету супраць Волі Божай. Развіццё падзей у кожным кутку сусвету падуладна толькі Богу. Але прадухіліць развіццё той ці іншай падзеі ў дрэнным напрамку Сам Бог дапаможа таму, хто памкнецца зрабіць з добрым намерам, шчыра і бескарысна, у Імя Бога і свайго народа.

В.ДАЎГАЛЁЎ.

СЁННЯ Ў НУМАРЫ:

НУ ЧАМУ НЕ ЖЫЦЬ?

Яшчэ і трох гадоў не прайшло, як стаў Прэзідэнтам Лукашэнка. А як палепшылася наша жыццё! Мне вось, простай даярцы, сталі плаціць пенсію 903 тысячы рублёў. Ды я зроду нават не зарабляла столькі грошай!

Кажуць, пры Брэжневе добра жылося. Брахня! Што мы бачылі пры ім? У нашым магазіне ў вёсцы можна было купіць разве што хлеб, соль ды запалкі. Ну, цукар яшчэ быў, кансервы розныя. А зараз? Круп грэчневых, якіх раней мы і ў вочы не бачылі — бяры, хоць пуза развяжы. Кавы растваримай і ў горадзе толькі па блату можна было зрэдку дастаць, а цяпер яе і ў вёсцы навалам. Бяры, колькі хочаш, лімонаў, апельсінаў і нават бананаў! Я раней і на смак іх не ведала. На прылаўку ляжыць рыба свежамарожаная, салёная, вяндленая. Карацей, бяры ўсяго, колькі душа жадае — абы грошы! Вунь па тэлеку паказваюць, што ў Расіі па некалькі месяцаў пенсію затрымліваюць, а наш Прэзідэнт пра нас клапоціцца лепш бацькі роднага. Пенсію дае без затрымкі. Мне ў лютым яе прынеслі нават раней тэрміну на дзень.

Ну чаму цяпер нам не жыць? І я проста не магу зразумець, адкуль бяруцца нягоднікі, што хаяць Аляксандра Рыгоравіча? Ён жа ўсёй душою за народ. Вунь колькі прайдзісветаў павыганяў з Урада, прыціснуў хвасты дэпутатам, якія толькі пра свае ільготы клапаціліся. Дай Бог яму добрага здароўя і доўгіх год жыцця. Я і ў наступны раз, калі будуць выбары Прэзідэнта, буду галасаваць за Лукашэнку.

С.ХОМЧАНКА,
Клімавіцкі раён.

ЯК З КАЗЛА МАЛАКА

Многія дэпутаты былога Вярхоўнага Савета зараз беспрацоўныя. Па мойму, яны й не хочуць працаваць. Качаюць правы, каб ім плацілі "Дэпутацкія" да канца "паўнамоцтваў". А вомігі не хочаце?

Правільна зрабіў Прэзідэнт, што разагнаў вас. На што вы здольны? Стоячых дэпутатаў там была горстка, якіх 25-30 чалавек. Астатнія ж бадзяліся па Мінску, прапівалі народныя грошы. Нават на пасяджэнні з'яўляліся праз раз, галасаваць некаму іншы раз было. Гультаі-дармаеды.

Я б, на месцы Аляксандра Рыгоравіча, і цяперашні парламент разагнаў. З яго, як з казла малака. Бо хто ў ім? Усё тыя ж...

Рыгор МЯТЛІЦКІ,
г. Горкі.

САМ САБЕ ВІНАРОБ

В.А.ДАЎГАЛЁЎ



Уводзіны. Аб карысці віна

Віно — самы старажытны алкагольны напой. Напой бадзёрасці і здароўя. Ужо ў Бібліі раілася людзям ужываць віно.

Даўно даказана, што алкаголь спрыяльна ўздзейнічае на сардэчна-сасудзістую сістэму. Віно з'яўляецца цудоўным сродкам для прафілактыкі растройства страўніка-кішэчнага тракту. Адной шклянкі віна ў час яды дастаткова для таго, каб ужо праз гадзіну загінулі ўсе хваробатворныя бактэрыі, якія выклікаюць панос. Штодзённа выпіваемая *шклянка віна змяншае рызыку развіцця мочакаменнай* хваробы на 40% у мужчын і крыху менш у жанчын. Шклянка віна намнога хутчэй, чым гарэлкі ці каньяку, забівае самую небяспечную харчовую бактэрыю —сальманелу.

Выпіваючы бутэльку віна кожны дзень, вы значна адтэрміноўваеце час сваёй смерці, удвая скарачаеце верагоднасць сардэчна-сасудзістых захворванняў, істотна змяншаеце рызыку захварэць на ангіну і ракавыя хваробы. Умова пры тым адна — гэта павінна быць менавіта віно, а не гарэлка ці піва. Прычым пажадана, каб віно было чырвонае. Ісус Хрыстос у час тайнай вячэры гаварыў сваім вучням: "Піце віно, гэта кроў мая. Ешце хлеб, гэта цела маё".

Тым, хто зусі не п'е, не пазайздросціш. Ім няма чым ганарыцца. У іх рызыка дачаснай смерці намнога вышэйшая, чым у тых, хто штодзённа выпівае па бутэльцы віна.

Чырвонае віно з'яўляецца і добрым радыёпратэктарам, бо пектын, які ўтрымліваецца ў віне (асабліва з чорных і чырвоных парэчак і агрэсту) выводзіць з арганізму радыёнукліды.

Але, прачытаўшчы звесткі аб карысці віна не спяшайцеся напівацца, як "цуцікі". Піць трэба разумна з мінімальнай шкодай для здароўя і максімальным задавальненнем. Ведайце: у прыродзе няма нічога толькі карыснага і толькі шкоднага. Усё, шоо толькі ёсць на зямлі, адначасова і карысна, і шкодна. Уся справа ў колькасці, у дозе. Нават страшэнныя яды ў мікрадозах —лекі, а чуць перабольшыў —смяротныя.

Віно прыносіць карысць чалавеку, *калі той за суткі выпівае* 1 грам чыстага алкаголю, што ўтрымліваецца ў віне, на 1 кілаграм жывой вагі чалавека. У такім разе ў арганізме адбываецца самы лепшы абмен рэчываў. Калі ж перавысіць гэтую дозу, пачынаюцца збоі, парушэнні ў рабоце страўніка, сэрца, нырак, падстраўнікавай залозы і ў асабліва высокай ступені пакутуюць нервовыя клеткі. Так што піце, ды меру ведайце. А мера, я ужо сказаў, 1г/1кг. Гэта значыць, што пры вазе 70-75 кг вам карысна выпіваць за суткі бутэльку сухога (10-11% аб.) віна. Мацаванага віна некалькі менш - у залежнасці ад яго моцнасці. Падлічыць няцяжка, ведаючы сваю вагу і моцнасць віна.

Ведайце і другое: не кожнае віно, нават і чырвонае, аднолькава карыснае. Усё залежыць ад таго, з якой сыравіны яно зроблена і якая тэхналогія прыгатавання. 3 гнілых і чарвівых ягад ці пладоў добрага віна не атрымаеш, як не атрымаеш *і з добрай сыравіны, калі парушыш тэхналогію прыга*тавання віна. А як па вашаму, ці захоўваюцца ўсе гэтыя патрабаванні на дзяржаўных, тым больш калгасных ці саўгасных вінзаводах? Вядома ж — не! нездарма народ трапна ахрысціў гэтыя віны "чарніламі", "барматухай", "чарвіўкай" і іншымі эпітэтамі.

Высокаякаснае віно кожны з нас можа зрабіць у хатніх умовах. Робячы сам для сябе, ты не пакладзеш пад прэс гнілую ці чарвівую ягадку, разрэжаш кожны яблычак і выражаш чарвяточынку, нават маленькую, абрэжаш загніўшую частку і ўкінеш у сокавыціскалку толькі чысценькія добрыя кавалачкі. І посуд як след памыеш, у якім будзе брадзіць віно. Усё будзеш рабіць, як патрабуе тэхналогія — бо для сябе ж!

Вінаробства — справа складаная. Патрэбна шмат ведаў і умення, ня менш цярпення і вытрымкі. Нарэшце — гэта мастацтва. Патрэбен і вялікі вопыт. Я вось займаюся вінаробствам ужо чвэрць стагоддзя. Усе, хто трапляе ў наш дом, не выходзяць з яго не паспрабаваўшы нашага віна.

Зараз, калі на ўсё такая дарагавізна, калі добрага віна простаму чалавеку не дакупіцца, а піць віно трэба ўсім, я лічу сваім абавязкам падзяліцца з людзьмі сваім 25-гадовым вопытам вінаробства. Раскажу дбайным гаспадарам, як у хатніх умовах зрабіць добрае віно, каб піць на здароўе і не траціць вялікія грошы.

Пладова-ягадныя віны

Знатакі і аматары віна вельмі цэняць хатняе віно з беларускіх пладоў і ягад. 3 упэўненасцю заяўляю, што лепшыя віны з парэчак і агрэсту (крыжоўніка), наогул з ураджаю нашых садоў і лясоў, не горшыя за паўднёвыя віны. А іншыя гатункі нават *пераўзыходзяць іх па смакавых і лекавых* якасцях.

У хатніх умовах можна прыгатаваць наступныя тыпы пладова-ягадных він: сухія (сталовыя), паўсалодкія, салодкія і моцныя — дэсертныя і араматызаваныя.

Сталовыя віны мы робім чырвонае, белае і ружовае з сумесі сокаў розных пладоў і ягад. Напоі з парэчак, агрэсту, суніц, каліны і вішань — непараўнальна цудоўныя. Прама эліксір жыцця! Штодзённа іх піць — век маладым быць. Бо ў іх захоўваюцца ўсе вітаміны і мінеральныя рэчывы, што і ў свежых соках, з якіх віны прыгатаваны. Ды ў дадатак яшчэ і 9-12 аб'ёмных працэнтаў чыстага алкаголю, які карысны для арганізму менавіта ў спалучэнні з гэтымі рэчывамі.

Моцныя пладова-ягадныя віны маюць без мацавання іх спіртам 16% аб. алкаголю. Можна зрабіць і віно з утрыманнем 17-19% алкаголю. Але тады спатрэбіцца дабавіць у яго спіртрэктыфікат ці звычайную 40-працэнтную гарэлку, для чаго *спатрэбіцца траціць грошы. Толькі навошта гэта?*

Моцныя віны маюць водар і смак тых пладоў і ягад, з якіх зроблены.

Салодкія пладова-ягадныя віны з параўнальна высокім утрыманнем цукру (10-20%). Такія віны больш спадабаюцца жанчынам. Мужчыны аддаюць перавагу кіслым і паўсалодкім вінам.

Мядовыя віны вельмі далікатныя, вельмі смачныя і карысныя, але калі ў вас няма сваіх пчол, то прыгатаваць іх каштуе вельмі дорага. Бо на 10 літраў віна спатрэбіцца дадаць літр мёду, прычым ліпавага ці грачышнага. Затое якое задавальненне паласавацца ім у *дзень нараджэння, на новы год, на* Вялікдзень ці ў любое свята.

Лепш за ўсё мядовыя віны рабіць з белых парэчак і зялёнага агрэсту.

Тара і абсталяванне для вінаробства

Каб займацца вінаробствам, трэба спачатку абзавесціся матэрыяльнай базай — асноўнымі сродкамі. У першую чаргу пасадзіць сад —яблыні, грушы, слівы, вішні, кусты парэчак-агрэсту, плантацыю суніц ці клубнікі. У каго гэта ўжо ёсць — таму лягчэй. Прыступайце да набыцця абсталявання. Купіце (а лепш самі зрабіце) прэс для выціскання соку з ягад. Можна абысціся і без прэса, але тады соку атрымаеце менш і больш спатрэбіцца часу для яго атрымання. Спатрэбіцца нямала эмаліраваных каструль ёмістасцю ад 3 да 12 літраў, не менш як 3-4 эмаліраваныя бачкі па 25-30 л, 20-ці і 10-ці літровыя бутылі, або дубовыя двухдонныя бачонкі для зброджвання віннага сусла. Трэба мець драўляны палоўнік, 2-3 друшлякі з нержа*вейкі, пару эмаліраваных вёдзер, халсціну і марлю.*

У вінаробстве не дапускаецца прымяненне посуду з-пад соленай ці квашанай гародніны і садавіны, жалезнага, меднага ці алюмініевага.

Перш чым прыступіць да перапрацоўкі пладоў і ягад, спачатку трэба добранька прамыць увесь посуд халоднай вадой, потым гарачай з содай, потым спаласнуць летнай без соды.

Пры вырабе віна ад пачатку да канца трэба захоўваць абсалютную чысціню — гэта галоўнае патрабаванне вінаробчай тэхналогіі.

Як прыгатаваць вінную закваску

Спецыяльных вінных дражджэй мала хто можа здабыць. Мы імі ні разу і не карысталіся. Мы робім вінную закваску самі. І віно атрымліваецца, што трэба.

Справа ў тым, што на паверхні ягад заўсёды маюцца дзікія дрожджы. Хлебнымі дрожджамі ніколі не карыстайцеся. Віно атрымліваецца несмачным і больш як 12% крэпасці ніколі не атрымаеце, бо хлебныя дрожджы пры такой канцэнтрацыі алкаголю ў сусле гінуць і браджэнне спыняецца.

Мы робім так. Як толькі паспяваюць белыя парэчкі, у сонечны дзень збіраем 500 грамаў ягад. Ягады не мыем, каб не змыць з іх паверхні дрожджы. У эмаліраванай каструльцы бярозавым чыстым таўкачыкам расціскаем гэтыя ягады і сталовай лыжкай з нержавейкі перакладваем мязгу ў двухлітровы шкляны слоік. У каструльку засыпаем 200-грамовую шклянку цукру-пяску. Затым наліваем поўную гэту шклянку вару, крыху астыўшага, каб не лопнула шклянка. Паўшклянкі выліваем у каструльку з цукрам і, памешваючы лыжкай, раствараем цукар. *Пры гэтым абмываецца з каструлі і частка* таго соку, што застаўся на яе донцы і сценках ад расціснутых ягад. Раствор цукру выліваем у слоік з ягаднай мязгой. Гэты раствор становіцца ўжо чуць летным. Цяпер астатнюю ваду выліваем у тую ж каструльку, бо на дне яшчэ застаецца частка нерастворанага цукру. Апаласкваем каструльку і выліваем ваду ў той жа слоік. Лыжкай добра перамешваем усё ў слоіку, наліваем яшчэ паўшклянкі вару, у трэці раз апаласкваем каструльку (і лыжку заадно), зноў выліваем ваду ў слоік. Уся маса ў слоіку цяпер становіцца летнай.

Завязваем гарлавіну слоіка марляй у складзенай чацьвёра і ставім слоік у цёмнае цёплае месца (тэмпература там павінна быць 22-24 градусы цяпла, але не ніжэй 18 і не вышэй 25).

Разы 2-3 за суткі гэтую закваску трэба добра перамешваць раскачваннем слоіка.

Праз два-тры дні пачынаецца бурнае браджэнне закваскі.

На чацверты-пяты дзень лепш ужо выкарыстоўваць яе. У халадзільніку яе можна яшчэ захоўваць некалькі дзён, але не больш 10 дзён ад пачатку прыгатавання.

Прыгатаванай закваскі дастаткова на 20-літровую бутыль віна. У далейшым закваску можна і не рабіць. Карыстацца у якасці дражджэй бродзячым віном ці віннымі асадкамі.

Для прыгатавання віннай закваскі прыгодны любыя ягады і плады.

Сыравіна для вінаробства

На Беларусі добрай сыравінай для прыгатавання віна з'яўляюцца яблыкі, парэчкі, агрэст, арабіна чырвоная і чорная, ірга (пырус), вішня, слiва, маліна, суніцы, каліна, чарніцы ды журавіны.

Плады і ягады павінны быць спелымі *і не пашкоджанымі.* 3 пераспелых ягад віно дрэнна асвятляецца, а з недаспелых утрымлівае павышаную колькасць шкоднага для здароўя мецілавага спірту.

Яблыкі для вінаробства лепш выкарыстоўваць позніх гатункаў. *Сок выціскаць з крыху паляжалых* (дзён 5-7). Калі яблыкі паляжаць больш двух тыдняў, соку з іх бывае менш і ён дрэнна асвятляецца.

3 яблыкаў можна рабіць усе віды віна.

3 рабіны лясной нядрэнныя віны атрымліваюцца дэсертныя і лікёрныя, але яны гарчаць. Чорнаплодную арабіну з-за нізкай кіслотнасці трэба выкарыстоўваць з больш кіслым віном. Да соку іргі трэба дабаўляць сок з парэчак, каб атрымаць добрае дэсертнае віно.

3 вішні атрымліваюцца цудоўныя віны ўсіх відаў, яны вельмі добра асвятляюцца і хутчэй за ўсіх гатовыя да ўжывання.

3 чорных парэчак атрымліваюцца *найлепш лікёрныя віны*, але можна зрабіць і добрыя дэсертныя, паўсалодкія і сухія.

3 белых і чырвоных парэчак атрымліваюцца вельмі прыгожыя віны. Маліна дае прыгожыя лікёрныя віны з вельмі моцным водарам, яны хутка асвятляюцца і гатовыя для ўжывання ужо ў год прыгатавання.

3 журавін лепш за ўсё рабіць дэсертныя віны, а з суніц — лікёрныя.

Выцісканне соку. Падбраджванне мязгі

Свежасабраныя ягады добра прамываем у эмалірованым бачку ці ў дубовай кадцы, адкідваем на друшляк і даем сцячы вадзе. Затым іх здрабняем драўляным таўкачыкам і змяшчаем у эмаліраваны ці дубовы бачок атрыманую мязгу. Выліваем сюды ж тую вінную закваску, што раней прыгатавалі, і варанай вады, астудтанай да 20-22 градусаў, з разліку паўлітра на кілаграм мязгі, растварыўшы ў гэтай вадзе 300 грамаў цукру. Трэба, каб у бачку аказалася масы *на дзве трэці яго аб'ёму, не болей.* Таму што пры браджэнні мязгі яе шапка "падыйдзе" амаль да накрыўкі.

Бачок з мязгой ставім у прыцэнены куток, дзе тэмпература 22-23 градусы цяпла. Ужо праз некалькі гадзін пачнецца браджэнне. Хай бродзіць 2-3 дні. Кожны дзень па 3-4 разы перамешвайце шапку мязгі, што уздымаецца, так, каб сок пакрываў яе. На трэці дзень браджэння мязгі выціскайце з яе сок. Спачатку працадзіце праз друшляк. Адцэдтаны сок цяпер ужо называць будзем сусла. Яго выліваем у шкляную бутлю, у якой і будзе далей брадзіць гэтае сусла, каб стаць віном. Выжымкі — мязгу кладзем пад прэс і насуха выціскаем з іх сок, які таксама зліваем у бутлю. Адпрасаваўшы сок, выжымкі ўзважваем. Ведаючы, колькі ягад мы сабралі, адняўшы ад таго вагу выжымкаў, мы даведаемся, колькі атрымана соку. Калі ягад у нас было, напрыклад, 10 кг, а выжымкаў аказалася 5 кг, значыць соку мы выціснулі 5 літраў. Значыць сок яшчэ не ўвесь здабыты. У такім разе мы зноў складваем выжымкі ў бачок і заліваем іх варам, цяпер ужо гарачым з разліку паўлітра на кілаграм выжымкаў. Добра ўсё перамешваем і астаўляем настойвацца гадзін на некалькі. І зноў адціскаем сок, які выліваем у бутлю. Зноў узважваем выжымкі. Калі іх застанецца з 10 кг ягад усяго 3 кг, значыць соку ужо не засталося ў выжымках. Цяпер іх можна выкінуць на градкі на ўгнаенне ці карове ў пойла.

Калі няма прэса, сок можна выціскаць у мяшку з рэдкай тканіны, закручваючы рукамі.

3 яблыкаў сок выціскаем электрасокавыціскалкай.

Дабаўленне цукру і вады ў сусла. Браджэнне.

Цяпер мяркуем, якое віно будзе рыхтаваць. Вырашаем — дэсертнае, моцнасцю 16 градусаў. У нашым прыкладзе мы атрымалі 7 літраў соку (было 10 кг ягад, засталося 3 кг выжымкаў). Віно павінна ўтрымліваць 8-9 г кіслаты ў 1 літры. У сямі літрах соку белых парэчак утрымліваецца 161 г кіслаты (2,3). Значыць кіслаты хапае на 20 літраў віна. А каб атрымаць моцнасць віна 16%, трэба, каб сусла мела ў 1 літры 320 г цукру. Значыць усяго трэба, каб перабрадзіла насуха 6,4 кг цукру (320 г х 20 л = 6,4 кг).

У 7-мі літрах соку белых парэчак утрымліваецца 0,49 кг цукру (7%). Значыць трэба ўнесці ў сусла дадаткова 5,9 кг цукру. Мы ўжо ўнеслі 0,5 кг (200 г у закваску і 300 г у мязгу). Застаецца дадаць 5,4 кг. Колькі ж трэба даліць вады? Пры растварэнні цукру аб'ём сусла павялічыцца на 3,5 л (кг цукру пры растварэнні павялічвае аб'ём вадкаці на 0,6 л). Лічым далей. Соку выціснута 7 л, цукар дасць 3,5 л. Першы раз мы ў мязгу далівалі вады 5 л, другі 2,5 л, ды ў закваску ўлівалі паўтары шклянкі —гэта 0,3 л. Усяго ўжо даліта 7,8 л. Застаецца даліць 1,7 л.

Цяпер нам вядома, што трэба ў сусла дабавіць 5,4 кг цукру і 1,7 л вады. Але цукар уносім не адразу. Мы прыгатуем 1,7 л вару ў эмаліраванай каструльцы, усыплем у яго 3,4 кг цукру *і растворым. Атрыманы сіроп зальем у наша* сусла і паставім яго брадзіць пад вадзяным замком у прыцененым кутку. Вадзяны замок робіцца так: адзін канец гумавага шланга абматваем ватай (робім пробку, праз якую праходзіць шланг) (і затыкаем горла бутылкі. Вату абмазваем мяккай замазкай ці пластылінам, герметызуем пробку. Бярэм другі канец шланга ў рот і пачынаем дзьмуць. Калі паветра нідзе не праходзіць — апускаем свабодны канец шланга ў ваду, налітую ў паўлітровы слоік ці ў бутэльку. Праз некалькі гадзін пачнецца бурнае браджэнне і ў вадзе будуць булькаць паветраныя пузыры, а над суслам у бутылі амаль да пробкі ўздымецца пена. Здараецца, нават папрэ праз шланг ў ваду.

Праз тры дні браджэнне крыху паслабее. Адкрываем пробку, праз другі шланг засасваем і адліваем у каструльку крыху сусла, засыпаем у яго 800 г цукру, размешваем да поўнага яго растварэння і заліваем сіроп ў бутыль. Зноў ставім брадзіць пад вадзяным замком. Яшчэ праз тры дні такім жа чынам дадаем 600 г цукру, а праз наступныя тры дні — зноў 600 г. Пасля гэтага канчаткова закаркоўваем вадзяны замок і гэтая бутыль цяпер хай стаіць да заканчэння браджэння. Але ваду ў бутэльцы ці слоіку, дзе "булькае", трэба *праз кожныя 3-4 дні мяняць.* Інакш яна пратухне і віно будзе мець непрыемны водар і гаркавы смак.

Бурнае браджэнне працягваецца дзён 15-20, затым тыдні 3-4 працягваецца ціхае браджэнне. Заканчэнне браджэння вызначаецца адсутнасцю цукру ў вінаматэрыяле на смак, а таксама яго асвятленнем. На дне ж бутылі ўтвараецца асадак. Гэта астаткі мязгі і дрожджы.

Зліццё віна з асадку. Бутыліраванне

Цяпер трэба асцярожна аддзяліць вінаматэрыял (гэта яшчэ не віно) ад асадку, пераліўшы праз гумавы шланг у другую

ПРОГРАММА ТЕЛЕВИДЕНИЯ

Понедельник, 24 марта

БТ

7.30 Утренний коктейль.
7.50, 17.40 Экономикст.
8.00 Резонанс.
8.45 Мультфильмы.
9.15 "Рысь выходит на тропу". Худ. фильм.
10.25 Бон-тон.
10.55 Темная комната.
11.20 "Золотые годы". Телесериал.
12.15 Телевизионный Дом кино.
13,00, 15.00, 18.00, 0.30 Новости.
15.10 Видеокурс французского языка.
15.40 Мультфильм.
15.50 "Записки сумасшедшего". Спектакль.
16.45 "На добрый лад".
17.10 Гости в дом.
18.20 "Золотые годы".
19.15 Тема дня.
19.40 Экономическая программа.
19.55 "Кто это?".
20.05 Зеркало.
20.40 Колыбельная.
21.00 Панорама.
21.50 "Анна и Командор". Худ. фильм.
23.15 "Я приглашаю Вас..."Зинаида Бондаренко.

1 КАНАЛ

11.00, 14.00, 17.00, 22.25 Новости.
11.15 Фигурное катание.
12.45 Футбольное обозрение.
13.15 "В поисках утраченного". Глен Миллер.
14.20 "Тайны старого Лондона".
14.45 Марафон-15.
15.05 Звездный час.
15.40 "Нико и его друзья".
16.10 ... До шестнадцати и старше.
16.35 Вокруг света.
17.20 "Девушка по имени Судьба".
18.10 Час пик.
18.35 "Угадай мелодию".
19.05 "Человек в маске".
19.45 Спокойной ночи, малыши!
20.00 Время.
20.45 Полтергейст.
21.45 "Театр + TV". Сергей Маковецкий.
22.35 "Линия кино". Фильм "Процесс".

"РОССИЯ"

17.40 "Клубничка".
18.10 Пульс.
18.40 Россияне.
19.00, 22.00 Вести.
19.35 Мультфильмы для взрослых.
20.10 "Санта-Барбара".
21.10 Добрый вечер.
22.30 "На коне".
22.45 Дежурная часть.
23.00 Царская ложа.
23.40 Ночная жизнь городов мира. Тель-Авив.

"САНКТ-ПЕТЕРБУРГ".

16.10 "Дом кино". "Берлин-97". "Лауреаты и звезды".
16.50 Детское ТВ.
17.30 "Вечное утро оперетты". Телефильм.
18.40 Большой фестиваль.
19.20 "История любви".
20.15 Взлетная полоса.
20.45 Телеслужба безопасности. "Вне закона".
21.00, 22.20 Кубок Англии по футболу.
22.05 Событие.

2 КАНАЛ

18.00 "Симпсоны".
18.30 Музыкальный антракт.
19.00 "Закон Лос-Анджелеса".
19.50 "Печник и гробовщик". Док. фильм.
20.15 Мультфильмы.
20.30 Легенды рока: Fleetwood Mac".
21.30 Из серии об агенте 007: "Голдфингер".

Вторник, 25 марта

БТ

7.30 Утренний коктейль.
7.50, 17.40 Экономикст.
8.00, 13.00, 15.00, 18.00, 0.35 Новости.
8.10 "Лежебока".
8.40 Экономическая программа.
8.55 "Рысь возвращается". Худ. фильм.
10.05 "Все дело в шляпе".
10.35 Мультфильм.
10.50 Туробъектив.
11.10 "Золотые годы".
12.05 Четвертое измерение.
12.30 Акколада.
15.10 Мультфильм.
15.45 "Все про все".
16.10 Белорусский меридиан.
16.30 Острый угол.
17.10 Уроки Н. Новожиловой.
18.20 "Золотые годы".
19.15 Тема дня.
19.35 "Познай себя".
20.05 Музыка без границ.
20.40 Колыбельная.
21.00 Панорама.
21.50 "С петлей на шее".
22.50 Третий тайм.
23.20 "Я приглашаю Вас..." Зинаида Бондаренко.

1 КАНАЛ

11.00, 14.00, 17.00, 22.25 Новости.
11.15 "Бронзовая птица". Худ. фильм.
12.25 Мультфильм.
12.45 Америка с М.Таратутой.
13.15 "В поисках утраченного". Джуди Гарланд.
14.20 "Тайны старого Лондона".
14.45 Кварьете "Веселая квампания".
14.55 Мультитроллия.
15.15 Волшебный мир, или Синема.
15.40 "Нико и его друзья".
16.10 ... До шестнадцати и старше.
16.35 Вокруг света.
17.20 "Девушка по имени Судьба".
18.10 Час пик.
18.35 "Угадай мелодию".
19.00 Тема.
19.45 Спокойной ночи, малыши!
20.00 Время.
20.45 Комедия. "Антон Иванович сердится".
22.35 Пресс-клуб.
23.30 Пресс-экспресс.

"РОССИЯ"

13.00, 16.00, 19.00, 22.00 Вести.
13.25 "В поисках капитана Гранта".
14.30 Двойной портрет.
15.00 Бесконечное путешествие.
15.25 Манекен.
15.30 Ваше право.
16.15 Иванов, Петров, Сидоров и другие.
16.55 Там-там новости.
17.05 Лукоморье.
17.25 Посмотри на себя.
17.40 "Клубничка".
18.10 Момент истины.
18.40 Россияне.
19.35 "Аншлаг" представляет.
20.15 "Санта-Барбара".
21.15 Добрый вечер.
22.30 "Маска, кто ты?" Фестиваль "Золотая маска".
22.55 Звуковая дорожка.
00.00 Телемагазин.

"САНКТ-ПЕТЕРБУРГ"

16.10 "Парад парадов".
16.50 Детское ТВ.
17.30 "Доротея". Спектакль.
18.40 Большой фестиваль.
19.20 "История любви".
20.15 Храм.
20.45 Телеслужба безопасности.
21.00 "Прогулка мертвеца".
22.05 Событие.
22.20 Спортивное обозрение.
22.30 "Парадоксы истории". "Слуга двух режимов".

2 КАНАЛ

18.00 "Симпсоны".
18.30, 21.30 Городские новости.
18.50 Музыкальный антракт.
19.00 "Закон Лос-Анджелеса".
19.50 Музыкальная коллекция.
20.50 Мультфильмы.
21.00 "Чертова служба в госпитале M.A.S.H."
21.50 "Экзорсист". ("Изгоняющий дьявола"). Фильм.

Среда, 26 марта

БТ

7.30 Утренний коктейль.
7.50, 17.40 Экономикст.
8.00, 13.00, 15.00, 18.00, 23.30 Новости.
8.10 Концертный сезон.
8.50 Док. фильм.
9.00 Мультфильмы.
9.55 Остров вдохновения.
10.35 "Бархатный сезон".
11.05 "Золотые годы".
12.00 Видимо-невидимо.
15.10 Видеокурс французского языка.
15.40 Усадьба.
16.10 Студия "Окно".
16.40 "Кредо".
17.10 Арсенал.
18.20 "Золотые годы".
19.15 Тема дня.
19.35 Четвертое измерение.
20.00 Ток-шоу. "Это моя работа".
20.30 Автопарк.
20.40 Колыбельная.
21.00 Панорама.
21.50 "С петлей на шее".
22.50 Королевская охота.
23.40 "Крок". "Я люблю джаз".

1 КАНАЛ

11.00, 14.00, 17.00, 22.30 Новости.
11.15 "Бронзовая птица".
12.35 "Колесо истории".
13.15 "В поисках утраченного". Иван Переверзев.
14.20 "Тайны старого Лондона".
14.45 Кактус и К°.
14.55 До-ми-соль.
15.15 Зов джунглей.
15.40 "Нико и его друзья".
16.10 ... До шестнадцати и старше.
16.35 Вокруг света.
17.20 "Девушка по имени Судьба".
18.10 Час пик.
18.35 "Угадай мелодию".
19.05 "Чтобы помнили..." Павел Панков.
19.45 Спокойной ночи, малыши!
20.00 Время.
20.45 "Оскар-97". Трансляция из Лос-Анджелеса.
22.40 Комедия "Поющие под дождем".
0.25 Пресс-экспресс.

"РОССИЯ"

7.00, 10.00, 13.00, 16.00, 19.00, 22.00 Вести.
7.25 "Клубничка".
7.55 Дорогая редакция.
8.30 Хамелеон.
9.05 "Санта-Барбара".
13.25 "В поисках капитана Гранта".
14.35 21-й кабинет.
15.00 "Маска, кто ты?". Фестиваль "Золотая маска".
15.30 Образ жизни.
16.10 Иванов, Петров, Сидоров и другие.
16.55 Там-там новости.
17.05 Лукоморье.
17.25 Посмотри на себя.
17.40 "Клубничка".
18.10 Новое "Пятое колесо".
18.40 Россияне.
19.35 Хамелеон.
20.10 "Санта-Барбара".
21.10 Добрый вечер.
22.30 Мстислав Ростропович. Монологи.
23.10 По вашим письмам.

"САНКТ-ПЕТЕРБУРГ"

16.10 Еще одна Россия.
16.50 "Радуга зимой". ТЮЗу — 75.
17.30 "Доротея". Спектакль.
18.40 Большой фестиваль.
19.20 "История любви".
20.10 "С днем рождения, маэстро!" Мстислав Ростропович.
20.45 Телеслужба безопасности.
21.00 "Прогулка мертвеца".
22.05 Событие.
22.20 Спортивное обозрение.
22.30 "Телекомпакт".

2 КАНАЛ

18.00 "Симпсоны".
18.30, 19.50 "Поздравления".
19.00 "Закон Лос-Анджелеса".
20.50 Мультфильмы.
21.00 "Чертова служба в госпитале M.A.S.H.".
21.30 "Следы Красного". Триллер.

Четверг, 27 марта

БТ

15.55 "Родное слово".
16.30 "Крок". "Провинция".
17.10 Уроки Н.Новожиловой.
17.40 Экономикст.
18.00, 23.35 Новости.
18.20 "Золотые годы".
19.15 Тема дня.
19.35 "Арт-клуб".
20.20 "Весна сельских забот".
20.40 Колыбельная.
21.00 Панорама.
21.50 Телебарометр.
22.05 "С петлей на шее".
23.05 "Крок".
23.45 Концертный сезон.
0.05 Зимний спидвей.

1 КАНАЛ

11.00, 14.00, 17.00, 23.15 Новости.
11.15 "Бронзовая птица".
12.20 Мультфильм.
12.45 Очевидное—невероятное.
13.45 "В поисках утраченного". Вера Марецкая.
14.20 "Тайны старого Лондона".
14.45 Остров Чунга-Чанга.
15.05 Музыкальная карусель.
15.40 "Нико и его друзья".
16.10 ... До шестнадцати и старше.
16.35 Вокруг света.
17.20 "Девушка по имени Судьба".
18.10 Час пик.
18.35 Джентльмен-шоу.
19.05 "Моя семья". Развод.
19.45 Спокойной ночи, малыши!
20.00 Время.
20.45 Мелодрама "Грозовой перевал".
22.45 "Жизнь замечательных людей". Вишневская и Ростропович. История любви.
23.25 Пресс-экспресс.

"РОССИЯ"

7.00, 10.00, 13.00, 16.00, 19.00, 22.00 Вести.
7.25 "Клубничка".
7.55 Дорогая редакция.
8.30 Сам себе режиссер.
9.05 "Санта-Барбара".
13.25 "В поисках капитана Гранта".
14.35 Репортер.
14.50 На пороге века.
15.20 Ваш партнер.
15.30 Люди. Деньги. Жизнь.
16.15 Иванов, Петров, Сидоров и другие.
16.55 Там-там новости.
17.05 Лукоморье.
17.25 Посмотри на себя.
17.40 "Клубничка".
18.10 Момент истины.
18.40 Россияне.
19.35 Сам себе режиссер.
20.15 "Санта-Барбара".
21.15 Добрый вечер.
22.30 "Per Slava". Мстислав Ростропович.
22.45 Тихий дом.
23.25 "Эх, дороги!"

"САНКТ-ПЕТЕРБУРГ"

15.05 "История любви".
15.55, 18.55, 21.55 Информ-ТВ.
16.10 "Возвращение в "Одинокий голубь".
16.55 Детское ТВ.
17.30 Фестиваль евромузыки-94.
18.40 Большой фестиваль.
19.20 "История любви".
20.15 Личное дело.
20.45 Телеслужба безопасности.
21.00 "Возвращение в "Одинокий голубь".
22.05 Событие.
22.20 Спортивное обозрение.
22.30 "Мы — артисты..." Праздничный выпуск.

2 КАНАЛ

18.00 "Симпсоны".
18.30 Музыкальный антракт.
19.00 "Закон Лос-Анджелеса".
19.50 "Поздравления".
20.50 Мультфильмы.
21.00 "Чертова служба в госпитале M.A.S.H.".
21.30 "Прямая и явная угроза". Детектив.

Пятница . 28 марта

БТ

7.30 Утренний коктейль.
7.50, 16.45 Экономикст.
8.00, 13.00, 15.00, 18.00, 0.00 Новости.
8.10 Телебарометр.
8.20 Авто-парк.
8.30 "Еще не вечер..."
8.50 Королевская охота.
9.30 "Зеркало".
10.25 "Золотые годы".
12.15 "Зорная ростань".
15.10 Видеокурс французского языка.
15.40 "Пралеска-97". Фестиваль.
16.30 "Шанс".
17.00 Столица.
18.20 "Золотые годы".
19.15 Тема дня.
19.35 "Люблю тебя..." Моноспектакль.
19.50 Видеофильм.
20.05 "Крок".
20.40 Колыбельная.
21.00 Панорама.
21.50 "Список для убийц". Худ.фильм.
23.30 Акколада.

1 КАНАЛ

11.00, 14.00, 17.00, 22.25 Новости.
11.15 Фильм "Предательница".
12.40 Джентльмен-шоу.
13.15 "В поисках утраченного". Евгений Самойлов.
14.20 "Тайны старого Лондона".
14.45 Фильм-сказка "Кащей Бессмертный".
15.50 Рок-урок.
16.30 Магия: мир сверхъестественного.
17.20 "Девушка по имени Судьба".
18.15 Человек и закон.
18.45 Поле чудес.
19.45 Спокойной ночи, малыши!
20.00 Время.
20.45 Великие сыщики: Коломбо в детективе "Жертва красоты".
22.10 Взгляд.
23.10 Ночной кинозал. "Миллион не деньги". Фильм.
0.50 Пресс-экспресс.

"РОССИЯ"

7.00, 10.00, 13.00, 16.00, 19.00, 22.00 Вести.
7.15 Медицинский вестник.
7.25 "Клубничка".
7.55 Дорогая редакция.
8.30 L-клуб.
9.05 "Санта-Барбара".
13.25 "В поисках капитана Гранта".
14.45 Репортаж ни о чем.
15.00 "Новый Иерусалим".
15.30 Арена для сенсаций.
16.15 Иванов, Петров, Сидоров и другие.
16.55 Там-там новости.
17.05 Лукоморье.
17.25 Посмотри на себя.
17.40 "Клубничка".
18.10 Двойной портрет.
18.40 Россияне.
19.35 L-клуб.
20.10 "Санта-Барбара".
21.15 Добрый вечер
22.30 Ночной экспресс.
23.10 Блок-нот.

"САНКТ-ПЕТЕРБУРГ"

11.55, 13.55, 15.55, 18.55, 21.55 Информ-ТВ.
12.10 "История любви".
13.00 Срок ответа сегодня.
13.30 Советы садоводам.
13.45 "Как казаки соль покупали". Мультфильм.
14.10 Ток-шоу "Наобум".
14.45 "Возвращение в "Одинокий голубь".
15.40 Телеслужба безопасности.
16.10 "На "бис!" Барбара Хендрикс.
16.25 Играет Вадим Чебанов.
16.50 Зебра.
17.30 "Продавец птиц". Телефильм.
18.40 Большой фестиваль.
19.20 "История любви".
20.10 "Черный кот".
20.45 Телеслужба безопасности.
21.00 Возвращение в "Одинокий голубь".
22.05 Событие.
22.10 Спортивное обозрение.
22.30 Как быть любимыми.
23.05 "Страстная неделя". Худ.фильм.

2 КАНАЛ

18.00 "Симпсоны".
18.30, 21.30 Городские новости.
18.50 Музыкальный антракт.
19.00 "Закон Лос-Анджелеса".
19.50 "Поздравления".
20.50 Мультфильмы.
21.00 "Чертова служба в госпитале M.A.S.H.".
21.50 Полицейская комедия "Пистолет в сумочке Бетти Лу".
23.20 Музыкальная коллекция.

Суббота, 29марта

БТ

8.00, 15.00, 21.00 Новости.
8.15 Здоровье.
8.45 Все про все.
9.10 Мультфильмы.
9.50 Уроки Н.Новожиловой.
10.20 "Регион".
10.50 "Судьба моя и надежда".
11.20 "Мир природы и увлечений".
11.45 "Есть только миг..."
12.15 Телезарисовка.
12.35 Многоголосье.
13.05 Олимп: от подножия к вершине.
13.25 Творцы.
13.45 Приглашаем на вечерки.
14.25 Коллаж.
15.15 "Все мы родом из детства".
16.10 Телевизионный Дом кино.
16.45 "Зорная ростань".
17.20 Белорусский дом.
17.50 "Крок". "Риск-версия".
18.20 Галерея.
18.50 "Музыкальная обойма".
19.10 "Сошедшие с небес". Худ.фильм.
20.40 Колыбельная.
21.45 "Сирано де Бержерак". Худ.фильм.
23.15 Концертный сезон.
23.45 Трансляция из костела Святого Станислава. Могилев.

1 КАНАЛ

6.45 Фильм "Золотой эшелон".
8.25 Мультсериал.
8.45 Домашняя библиотека.
9.00, 14.00, 17.00 Новости.
9.15 Слово пастыря. Митрополит Кирилл.
9.30 Не зевай!
10.00 Утренняя почта.
10.35 Смак.
10.55 "С верой, надеждой, любовью".
12.10 Ростропович и другие в программе "Приглашение к музыке".
12.40 Умники и умницы.
13.25 Очевидное—невероятное.
14.20 "Союзмультфильм" представляет: "Возвращение блудного попугая", "Рикки-Тикки-Тави".
15.10 Америка с М.Таратутой.
15.35 В мире животных.
16.15 "Колесо истории".
17.35 КВН-ассорти.
18.10 "Золотая серия". Фильм "Блондинка за углом".
19.45 Спокойной ночи, малыши!
20.00 Время.
20.55 "Гордость и предубеждение".
21.55 "Каламбур".
22.30 "Коллекция Первого канала". Фильм "Вальмон".

"РОССИЯ"

7.00 Мультфильмы.
7.35 "Тайны темных джунглей". Сериал.
8.35 "Меморина". Телеигра.
9.00 Клуб "Адреналин".
9.15 Доброе утро, страна!
10.00 Вести в одиннадцать.
10.30 Наш сад.
10.45 Парламентская неделя.
11.15 "Романсиада-97".
11.30 Лучшие игры НБА.
12.25 Анонимные собеседники.
13.00 Вести про...
13.20 " Противостояние". Телесериал.
14.10 Поэт в России — больше, чем поэт.
14.35 В мире животных.
15.05 Нобелевские лауреаты. "Загадки Шолохова".
15.50 Темная для Р. Аушева.
16.05 Бесконечное путешествие.
16.45 Как много девушек хороших...
17.35 РТР в гостях у телезрителей.
17.55 Субботний вечер с Львом Дуровым.
19.00 Вести.
19.35 Горячая тема.
19.50 Фестиваль "Золотая маска".
21.30 "Один против всех". Телеигра.
21.45 "Поле грез". Фильм.
23.40 "Ситуация".
23.55 Репортер.
00.10 Удивительный мир.
00.25 Гороскоп, видеомедитация.
00.40 Программа "А".

"САНКТ-ПЕТЕРБУРГ"

8.40 Целительное слово.
9.10 Папа, мама и я — спортивная семья.
9.40 Овертайм.
10.05 "Охотники". Док.сериал. "Правители глубины".
11.00 "Как казаки счастье искали". Мультфильм.
11.10 Роман с героем.
11.35 "Серенада". Телефильм.
11.55 Обратный отсчет.
12.10 "Попутного ветра, синяя птица!" Худ.фильм.
13.25 Фантазии на темы В.Плешака.
13.55 Обратный отсчет.
14.10 Еще одна Россия.
15.10 Рождение музыки.
15.30 Стань музыкою, слово.
15.55 Обратный отсчет.
16.10 Спортивная программа.
16.40 Детское ТВ.
17.30 Песня с улыбкой.
18.40 "Сокровища Петербурга". "Стеклянный Петербург".
18.55 Обратный отсчет.
19.20 "Катька и Шиз". Худ.фильм.
20.40 "Волчья сюита". Мультфильм.
20.55 У всех на виду.
21.10 Ноу смокинг.
21.55 Международное обозрение.
22.30 "Крыса". Худ.фильм.

2 КАНАЛ

15.00 Фильм "Последнее лето детства"
16.10 "Экстремальные игры".
17.00, 18.25 "Поздравления".
18.00 "Заботливые мишки".
19.25 "Семейка Адамс".
19.55 Музыкальная программа.
20.30 "Секретные материалы".
21.15 Комедия "Уважаемый джентльмен".
23.10 "Игры воображения".

Воскресенье, 30 марта

БТ

8.00 Концертный сезон.
8.25 Док.фильм.
8.50 Праздничная программа.
9.20 Здоровый образ жизни.
9.35 Мультклуб.
10.05 Вершина мира.
10.50 "Все нормально, мама!".
11.20 Туробъектив.
11.40 Арсенал.
12.10 Сельчане.
12.40 "Золотой ключик".
13.10 Студия "Окно".
15.00 Новости.
15.15 "Война в воздухе".
15.10 Музыкальная программа.
16.10 "Маладзечанская сакавіца-97".
17.10 "Крок". "Оскар".
17.40 "Лежебока".
18.15 "Соперница". Худ.фильм.
19.40 Колыбельная.
20.00 Резонанс.
20.50 Спортивный телекурьер.
21.10 Теленавигатор.
21.30 "Карамболь" с участием "Иванушки-интернешнл".
22.10 "Синема". "Потерянная душа". Худ.фильм.
23.50 "Бархатный сезон".
0.20 Видимо-невидимо.

1 КАНАЛ

7.10 Борис Чирков в фильме "Голубая чашка".
8.10 Мультфильмы нашего детства.
9.00, 14.00, 23.15 Новости.
9.15 "Непутевые заметки" Дм.Крылова.
9.30 Пока все дома.
10.10 Утренняя звезда.
11.00 Армейский магазин.
11.30 Играй, гармонь любимая!
12.00 Провинциальные истории.
12.30 Сериал "Подводная одиссея команды Кусто".
13.20 Смехопанорама.
14.20 Сериал "Симфонические тайны".
14.50 Клуб путешественников.
15.35 Возвращение Третьяковки.
16.00 "Розовая пантера". Мультфильм.
16.25 "Один на один".
16.55 Счастливый случай.
17.55 Кинокомедия "Между ангелом и бесом".
20.00 Время.
20.35 Киноафиша.
20.40 "Гордость и предубеждение". 6-я серия.
21.50 "Клуб "Белый попугай".
22.45 Футбольное обозрение".
23.25 Трагикомедия "Последняя воля Грейс Куигли".

"РОССИЯ"

7.00 Мультфильм.
8.00 "Тайны темных джунглей".
8.50 Лотерейные новости.
9.05 Доброе утро, страна!
9.45 Присяга.
10.15 Русское лото.
10.55 "Спортакадемстиль" представляет.
11.00 Книжная лавка.
11.25 "Красная книга".
11.40 "Ивушка зеленая". Памяти композитора Григория Пономаренко.
12.30 Человек на земле.
13.00 Вести.
13.20 "Противостояние".
14.10 Врача вызывали?
14.40 Сад культуры.
15.10 Ничего, кроме...
15.25 Хотите сниматься в кино?
16.05 Волшебный мир Диснея. "Чокнутый", "Аладдин".
17.00 Караоке по-русски.
17.30 Весь мир.
18.15 Мужчина и женщина.
19.00 Зеркало.
20.05 Репортаж ни о чем.
20.20 "Еще раз про любовь". Худ.фильм.
22.00 "Т-2" представляет. "Уловка-22".
22.55 У всех на устах.
23.10 У Ксюши.
23.40 Рек-тайм.
23.55 Футбол без границ.

"САНКТ-ПЕТЕРБУРГ"

9.10 "Честь имею". Военное обозрение.
9.40 "Пленники удачи". Премьера худ.фильма.
10.55 "Удивительная кошка". Телефильм.
11.10 Ток-шоу "Наобум". Альберт Асаддулин.
11.40 "Романтические миниатюры". Телефильм-балет.
11.55, 13.55, 15.55, 18.55, 21.55 Информ-ТВ.
12.10 Золотой фонд. Телевизионный театр Владимира Геллера.
14.10 "Еще одна Россия". "Круговорот".
14.45 "Театральная провинция?".
15.10 Исторические расследования.
16.10 Спортивное обозрение.
16.30 Игра "Лотто-Бинго".
17о.30 Поет Николай Охотников.
18.40 Большой фестиваль.
19.20 "Конь в сенате". Телеспектакль.
20.15 "Закулисье". "Браво, мастер!"
20.55 Светская хроника.
21.10 Блеф-клуб.
21.45 "Парад парадов" представляет группу "Божья коровка".
22.35 Экспресс-кино.
22.50 "Последний визит". Худ.фильм.

2 КАНАЛ

15.00 "Алиса в стране чудес".
16.15 Музыкальный антракт.
16.35 "По следам животных".
17.00, 18.25 "Поздравления".
18.00 "Заботливые мишки".
19.25 "Воздушный цирк Монти Пайтона". Комическое шоу.
19.55 Музыкальная программа.
20.30 "Секретные материалы".
21.15 "Планета кино".
21.35 Триллер "Дженифер-8".

чыстую бутыль. Гэта робіцца так. Бутыль з вінаматэрыялам ставіца на стол, у бутыль апускаюць шланг, каб ён не даходіў да асадкаў на 3 см. Другі канец трубкі бярэцца ў рот і вадкасць засасваецца ў яе. Калі вінаматэрыял пацячэ, гэты канец трубкі апускаецца ў другую бутыль, што стаіць на падлозе. Пры дапамозе гэтага сіфона вінаматэрыя пераліваецца ў ніжнюю бутыль, а ў верхняй застаецца асадак. Гэты асадак пераліваюць у малую бутыль, закрываюць пробкай і ставяць на адстойванне. Праз дзень-два тут яшчэ адстаіцца пэўная колькасць вінаматэрыялу. Яго такім жа чынам пераліваюць.

Атрыманым вінаматэрыялам трэба запаўняць чыстыя бутылі па горлышка, герметычна закрываць пробкамі і ставіць у прахладнае месца (у склеп лепш за ўсё) на далейшае адстойванне. Праз месяц-паўтара будзеце мець ужо празрыстае маладое віно. Цяпер зноў, ужо віно, зліваюць з асадка. Толькі і зараз яно яшчэ не гатова для ўжывання. Для прыдання віну паўнаты смаку, мяккасці, у яго трэба дадаць цукар.

Паколькі мы вырашылі рабіць дэсертнае віно, усыплем па 100-160 г на літр. А калі б хацелі зрабіць лікёрнае — дадалі б па 200 г цукру на літр віна. Ну а для паўсалодкага — 50 г на літр. Цукар уносяць у выглядзе сіропу, растворанага ў невялікай колькасці падагрэтага віна.

Гатовае віно яшчэ раз адфільтруйце і разліце па бутэльках, як кажуць — бутыліруйце. Наліваць бутэлькі трэба да палавіны горлышка, надзейна закаркоўваць пробкамі і ставіць на даспяванне ў склеп.

Віны з розных культур набываюць свой характарны букет праз розныя тэрміны. Віны з парэчак, маліны, вішні гатовы для ўжывання ўжо праз 2-3 месяцы вытрымкі. З агрэсту і суніц — толькі праз паўгода. А з арабіны — праз год.

Марачным віно лічыцца толькі праз два гады даспявання і больш. Толькі мала ў каго хопіць цярпення столькі чакаць.

Захоўваць віны трэба пры тэмпературы +15 градусаў і ніжэй, што магчыма ў склепе ніжэй узроўню паверхні зямлі.

Цяпер чытачу вядома тэхналогія прыгатавання дэсертнага віна і разлікаў дабавак вады і цукру для атрымання віна жадаемай моцнасці. Але не вышэй 16%. Чаму? Ды таму, што дрожджы няздольны на большае. Передазіроўка цукру можа прывесці да таго, што браджэнне спыніцца дачасна і нават 16%-й моцнасці не атрымаеш.

Калі пасля спынення браджэння ў вінаматэрыяла адчуваецца на смак цукар — значыць ён не перабрадзіў "насуха", моцнасць будзе ніжэй запланаванай.

Калі ўсё нармальна, віно павінна абавязкова быць кіслым. Жадаемую салодкасць яму надаюць дабаўленнем цукру ўжо ў гатовае, асветленае віно.

Каб менш рабіць разлікаў

Сок кожнага віду пладоў і ягад утрымлівае розную колькасць кіслот і цукру. Апісанне разлікаў дабавак вады і цукру ў сок кожнага віду садавіны зойме шмат месца. Таму прыводжу табліцу, з якой бачна, колькі соку ў сярэднім можна атрымаць з 1 кг сыравіны і колькі ў 1 літры соку ёсць (у %) цукру і кіслаты.

ТАБЛІЦА 1

Выхад соку з пладоў і ягад і ўтрыманне ў ім цукру і кіслаты

Плады і ягады	выхад соку з цукру 1 кг	утрыманне у соку (у %)	
		кіслаты	цукру
Вішня	650	1,6	8
Яблыкі культурныя	650	0,8	8
-"- дзічкі	500	1,5	да 8
Ігрушы дзікія	500	1,2	8
Суніцы	650	1,3	6,5
Ірга (пырус)	650	0,5	да 10
Каліна	500	2,3	8
Журавіны	720	3,1	3,5
Агрэст	680	1,6	7,2
Маліна	600	1,4	6
Парэчкі белыя і чырвоныя	700	2,3	7
Парэчкі чорныя	630	2,6	6
Чарніцы	700	1,1	5,5

А для тых, хто сам не вельмі любіць рабіць разлікі і хоча с'эканоміць час, прыводжу шэраг табліц, дзе шмат падлікаў ужо зроблена.

ТАБЛІЦА 2

Колькасць цукру (у грамах) і вады (у літрах), што трэба дадаваць у 1 л чыстага соку для атрымання дэсертных він

Культура	трэба дадаць вады л	трэба дадаць цукру г	у тым ліку				чакаемая моцнасць віна %
			першапачаткова	на 4 дзён	на 7 дзн.	на 10 дзен	
Яблыкі культурн.	—	232	132	40	40	20	15,6
-"- дзікія	0,34	350	230	40	40	40	15,8
Вішня	0,72	460	300	60	50	50	16
Суніцы, клубніцы	0,33	364	240	44	40	40	16
Маліна	0,71	480	320	60	150	50	16
Парэчка белая і чырвоная	1,2	640	490	50	50	50	16
парэчкі чорныя	1,8	840	580	90	90	80	16
Арабіна чырвон.	0,88	550	380	70	50	50	16
-"- чорная	0,25	310	200	40	40	30	16
Агрэст	0,78	555	300	100	90	65	16
Чарніцы	0,12	353 2	13	80	80	80	16
Журавіны	1,65	843	500	143	110	90	16
Слівы	0,21	340	200	50	50	40	16
Жавіны	0,72	534	300	84	80	70	16

Ваду трэба браць гатаваную, астужаную да 22-24 градусаў.

Асаблівасці прыгатавання паўсалодкіх він

У адрозненне ад дэсертных, паўсалодкія віны утрымліваюць менш спірту, цукру і экстрактыўных рэчываў. Гэта лёгкі прыемны напой. Плады і ягады з грубым смакам і вельмі кіслыя для яго прыгатавання непрыгодныя. Тэхналогія ж аналагічная з апісанай для дэсертных вінаў. Толькі дозы вады і цукру іншыя. Для вырабу паўсалодкіх він карыстайцеся табліцай 3.

ТАБЛІЦА 3

Колькасць цукру (г) і вады (л) для дабаўкі ў 1 лі чыстага соку для атрымання паўсалодкіх він.

Культура	трэба дадаць вады л	трэба дадаць цукру г	у тым ліку			чакаемая моцнасць віна %
			першапачаткова г	на 4 дзён г	на 7 дзн. г	
Яблыкі культ.	—	180	100	40	40	12
Агрэст	1,3	555	300	155	100	1613
Маліна	0,9	0,9555	224	100	100	13
Белыя парэчка	1,5	620	400	110	110	13
чырвон. парэчка	1.75	11150	400	125	125	12-
суніцы; клубн.	0,66	354	200	100	54	12
Вішня	0,78	380	280	50	50	13

Паўсалодкае віно ўтрымлівае мала спірту, таму лёгка можа ў бутэльках забрадзіць. Пагэтаму пасля бутыліравання яго трэба ў бутэльках пастэрызаваць на працягу 30 хвілін пры тэмпературы 75 градусаў. Затым надзейна закаркаваць і паставіць на захоўванне. Можна захоўваць і без пастэрызацыі, але ў такім разе цукар у віно не дадаецца. Яго дадаюць непасрэдна перад ужываннем. Прыкладна паўшклянкі цукру на 1 літр віна. А лепш для гэтай мэты мець сіроп.

Яго трэба рыхтаваць загадзя. У 1 літры соку раствараюць 800 г цукру, разліваюць у маленькія бутэлечкі (па 0,26 л), пастэрызуюць 15 хвілін пры 75 градусах і закаркоўваюць.

Цукровы сіроп можна рыхтаваць і на вадзе, але лепш за ўсё на тым жа віне, якое мяркуецца ўжываць паўсалодкім.

Сіропу падліваем у віно кожнаму пітку на яго смак. У сярэднім трэба недзе з паўшклянкі на 1 л віна.

Вельмі смачнае віно атрымліваецца, калі ў яго дадаць на 1 л 50-100 г ліпавага ці кветкавага мёду непасрэдна перад ужываннем. Асабліва прыемным становіцца смак яблычнага і агрэставага віна.

Паўсалодкае віно лепш захоўваецца ў склепе пры тэмпературы ніжэй 15 градусаў.

Сухое віно

Сталовае сухое віно мае моцнасць 9-12 градусаў, зусім не ўтрымлівае цукру. Сухое віно мае лёгкі сартавы водар, мяккі, гарманічны смак з прыемнай кіслінкай. Таму плады і ягады з моцным і рэзкім водарам для гэтага тыпу віна непрыгодныя. Напрыклад, з маліны атрымліваецца цудоўнае моцнае віно, а для сухога віна маліна не гадзіцца.

Лепшай сыравінай для сухіх вінаў з'яўляюцца яблыкі, вішні, белая і чырвоная парэчкі і асабліва жоўты і зялёны агрэст.

Добрае сухое віно атрымліваецца, калі змяшаць сокі чырвонай і чорнай парэчак папалам.

Працэсы здрабнення пладоў і ягад і выціскання соку з іх з'яўляюцца такімі ж, як і для дэсертных він. А вось падрыхтоўку мязгі для выціскання трэба рабіць інакш. Яе не падбраджваюць, а падаграваюць да 60-80 градусаў. І прама з гарачай выціскаюць сок. З закваскі ж сок выціскаецца асобна, у мязгу яе не ўліваюць, бо пры высокай тэмпературы загінуць дрожджы. Сок закваскі выліваюць у сок з мязгі пасля таго, як ён астыне да тэмпературы 22 градусы. Вельмі важна, каб вінная закваска была пры гэтым у стадыі бурнага браджэння.

Нельга моцна зніжаць кіслотнасць у сухім віне, таму што слабаградусныя віны пры нізкай кіслотнасці маюць слабае браджэнне і лёгка псуюцца.

Колькасць вады і цукру, задаваемага ў 1 л соку, прыведзена ў табліцы 4.

ТАБЛІЦА 4

Колькасць вады і цукру, якія трэба дадаць у 1 л соку для атрымання сухога віна моцнасцю 9-12 градусаў.

Культура	вада, л	цукар, г
Яблыкі культурныя	—	90
-"- дзічкі	0,28	200
Агрэст	1,6	420
Парэчкі чырвон, і белыя	2	520
Вішня	1,2	300

Сухое віно, як бачым, патрабуе больш вады, але менш цукру і клопатаў на яго вытворчасць.

Ягады ўжо адразу ж пасля збору здрабняюць і выціскаюць з іх сок. Мязгу падаграваюць, як і для паўсалодкага віна.

Сок, разбаўлены з вадой і цукрам, наліваюць у бутлі на 3/4 іх аб'ёму і дадаюць туды адразу ж 2% віннай закваскі і хлорыстага амонію па 0,3 г на 1 л сусла (для азотнага харчавання дрожджаў). Калі немагчыма купіць хлорыстага амонію, яго можна замяніць нашатырным спіртам (аміякам). Аміяку спатрэбіцца 1 мілілітр на 1 л сусла.

Тэмпература сусла пры браджэнні павінна быць 18-20 градусаў, бо пры больш высокай тэмпературы у ім будуць актыўна развівацца воцатныя бактэрыі.

Праз 5 дзён трэба даліць у бутыль віна такога ж гатунку, затым праз 2-3 дні, потым праз пару дзён —яшчэ, з такім разлікам, каб за 12-14 дзён бытуль была запоўнена да горлышка. Далей пачынаецца ціхае браджэнне, якое будзе працягвацца 1,5-2 месяцы. Да гэтага часу віно асветліцца і стане празрыстым. Цяпер яго трэба зняць з асадку (як і дэсертнае). Праз 20 дзён канчаткова здымаюць з асадка і бутыліруюць. У бутэлькі налівайце да паўгорлышка (2-4 см ад корка).

Захоўваюць сухое віно пры тэмпературы 10-15 градусаў.

Купажныя віны

Іншы раз пладова-ягадныя віны атрымліваюцца больш прыгожымі, смачнейшымі і з лепшым водарам, калі іх змяшаць разам некалькі гатункаў. Гэта змешванне называецца купажыраваннем, а віны —купажнымі. Змешваць можна як сокі да браджэння, так і гатовыя вінаматэрыялы. Мы часцей за ўсё змешваем ужо гатовыя віны. Бывае, садзімся за святочны стол, і мая палавіна, жонка, здараецца, кажа:

— Давай аблагародзім яблычнае віно. І мы змешваем яблычнае з чорнапарэчкавым ці чорнаагрэставым. А яшчэ, пры жаданні, і араматызуем лыжкай мятнай настойкі. Атрымліваецца выдатнае чырвонае віно з водарам мяты. А калі да таго ж дадаць у бакал лыжку мёду, дык і язык, глядзі, у страўнік зацягне —да таго смачнае віно!

А каб мець на ўсялякі выпадак гатовае купажнае віно, робім яго літраў 10. Вось адзін з рэцэптаў:

Віно з белай парэчкі — 2 л, з чырвонай парэчкі — 2л, з чорнай парэчкі — 2 л і яблычнае — 4 л, цукру - 1 кг.

Цукар раствараем віном у эмаліраванай каструльцы, выліваем усе пералічаныя кампаненты ў бутыль, добра перамешваем узбоўтваннем, і ставім віно на асіміляцыю на 10 дзён. Затым бутыліруем. Чым больш стаіць, тым цудоўней букет віна.

Купажы можна вар'іраваць якія заўгодна, колькі ў каго хопіць фантазіі.

Вермуты. Араматызаваныя віны

Вермут — гэта гатунковае ці купажнае дэсертнае віно, у якое дабаўлена араматычная настойка з лекавых траў. Самы лепшы вермут будзе тады, калі ў купаж замест цукру на 10 л уліць 1 л добрага ліпавага ці кветкавага мёду.

Настойку мы робім розную. Гэта, як кажуць, сакрэт фірмы. Прыводжу адзін з лепшых рэцэптаў.

Бярэм паўлітэрку звычайнай гарэлкі. Лепш, канешне, узяць добрую "Сталічную" ці "Белую Русь". На аптэчных вагах узважваем кампаненты: 6 г тысячалісніку, 5 г мяты, 2 г зверабою, 5 г палыну горкага, 2 г рамонка духмянага, 3 г чабору, 4 г апельсінавых корак, 4 г карнявішча явару (аеру), 2 г мускатнага арэху, 5 г карыцы, 4 г кардамону, 2 г шафрану. Большасць гэтых кампанентаў нарыхтоўваем на лузе каля сваёй хаты, купляем толькі мускатны арэх, карыцу, кардамон ды шафран. Калі няма карыцы, яе можна замяніць карнявішчам явару ў такой жа дозе.

Усе кампаненты для настойкі здрабняем, засыпаем у 0,7 л бутэльку і заліваем паўлітрам гарэлкі. Бутэльку закаркоўваем, добранька ўзбоўтваем яе змесціва і ставім у шафу для настойвання. Цэлы тыдзень штодзённа ўзбоўтваем 2-3 разы гэту сумесь. Потым ужо хай стаіць спакойна. Праз 10 дзён настойка "вермут" гатова.

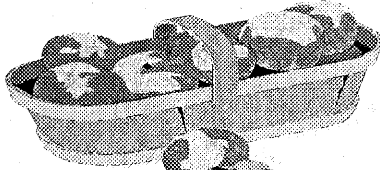
Заліваем у 10-літровую бутыль купажнага ці сартавога віна адну чайную лыжку гэтай настойкі і ўзбоўтваем. Пасля гэтага ставім на вытрымку. Праз 10 дзён вермут "Маркаўскі" гатовы. Можна піць на здароўе.

Прыгатаванай на паўлітрай гарэлкі настойкі хапае гады на 2-3...

Слова "Вермут" у перакладзе з нямецкай мовы азначае "Палын". У настойцы абавязковы кампанент.

Вермутную настойкую кожны можа прыдумаць сваю, фірменную. Мы сваю "Маркаўскую" не запатэнтавалі, але рассакрэчваем гэтай публікацыяй. І не шкадуем. Хай добрыя людзі карыстаюцца нашай прастатой. А хто-небудзь, упэўнены, выкарыстае яе для ўласнага абагачэння —наладзіць прамысловую вытворчасць вермуту "Маркаўскі", даўшы яму іншае імя, а нам, магчыма, і дзякуй не скажа. Ну ды Бог з ім. Важна, што Бажэственны напой будуць людзі піць на здароўе. Нас за гэта Бог аддзякуе.

Мы апрабавалі ўжо шмат рэцэптаў купажных вінаў, вермутаў, ардзінарных вінаў і марачных. Але ў газеце ўсяго не апішаш. Трэба выпусціць асобную кніжку. Калі ад чытачоў паступіць шмат пісьмаў з просьбай такую кніжку надрукаваць — мы гэта і зробім, калі нам Бог веку працягне.



Адрас рэдакцыі: 213670, Магілёўская вобл., Хоцімскі р-н, в. Маркаўка, д. 35.

Тэлефоны ў Хоцімску: галоўнага рэдактара — 22-9-89, намесніка гал. рэдактара — 22-00-9.
Рэгістрацыйны нумар 141.
Падпісана ў друк 21. 03. 97 г. у 11 гадзін.

Заснавальнік — працоўны калектыў рэдакцыі.
"Беларускі Ўсход". На беларускай мове. Незалежная грамадска-палітычная, літаратурна-мастацкая і гаспадарча-камерцыйная газета.

Пункт гледжання аўтараў друкуемых матэрыялаў можа не супасць з пазіцыяй рэдакцыі

Аўтары надрукаваных матэрыялаў нясуць адказнасць за падбор, дакладнасць і даставернасць даных, асабістых імён, геаграфічных назваў і іншай інфармацыі. Рукапісы не рэцэнзуюцца і не вяртаюцца.

Індэкс 64098

Газета надрукавана ў Магілёўскай абласной друкарні, вул. Першамайская, 70. Тыраж 1000 экз. Кошт 2000 руб. Аб'ём 1 друк. аркуш. Заказ 1.